FORNO MULTIFUNÇÕES - TH130

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

MANUAL PARA O FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES

Forno 60 cm Inox (TH-130)

É um prazer estar em sua cozinha!

Ficamos muito felizes por você nos ter recebido em sua cozinha! Desejamos que nosso forno elétrico programável da marca Arix esteja presente, de agora em diante, nos momentos mais saborosos do dia a dia de sua família. É pensando nesses momentos, em sua qualidade de vida e sobretudo em sua felicidade que criamos e fabricamos a nossa linha de produtos. E com esse objetivo buscamos o que há de mais moderno em termos de tecnologia - aliada à qualidade, a segurança e a praticidade e revestida com o mais puro design italiano. Adjetivos que, claro, esperamos, passem quase despercebidos diante dos sabores e da apresentação dos pratos que você irá preparar em seu novo forno.

Antes, porém, recomendamos que você conheça um pouco melhor o produto que acaba de chegar a sua casa. Para isso, preparamos este Manual. Nele você irá encontrar todas as informações e as instruções necessárias para aproveitar os recursos de seu novo forno elétrico, com os melhores resultados, de forma segura e econômica. Depois que terminar de ler o Manual, guarde-o em um lugar onde possa consultá-lo sempre que for necessário.

Índice

1 Antes de instalar o seu forno elétrico

• Uma instalação correta, feita de acordo com as especificações contidas neste Manual, é fundamental para que seu novo forno elétrico da marca Arix funcione perfeitamente e tenha uma longa vida útil. Antes que o produto seja instalado, insistimos, é importante que você leia este Manual com atenção.

• É muito importante que a instalação de seu novo forno seja feita por um profissional qualificado e autorizado da Rede Credenciada para a marca Arix. Consulte o representante autorizado da marca Arix mais próximo de sua residência sobre o custo da instalação - a relação completa de nossa rede de assistência técnica encontra-se no anexo deste Manual.

• Nossos técnicos recebem treinamento específico para os modelos da marca Arix e possuem todas as informações necessárias para sua instalação. Somente um técnico habilitado, seguindo fielmente as instruções contidas no Manual de Instalação, poderá garantir a integridade do produto e seu perfeito funcionamento. Problemas causados por uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

• Aproveite para verificar as características do produto (modelo, número de série e voltagem) impressas na placa de identificação localizada na parte interna da entrada de seu forno elétrico. Essa etiqueta não deve ser removida em hipótese alguma, pois contém informações fundamentais para a Assistência Técnica.

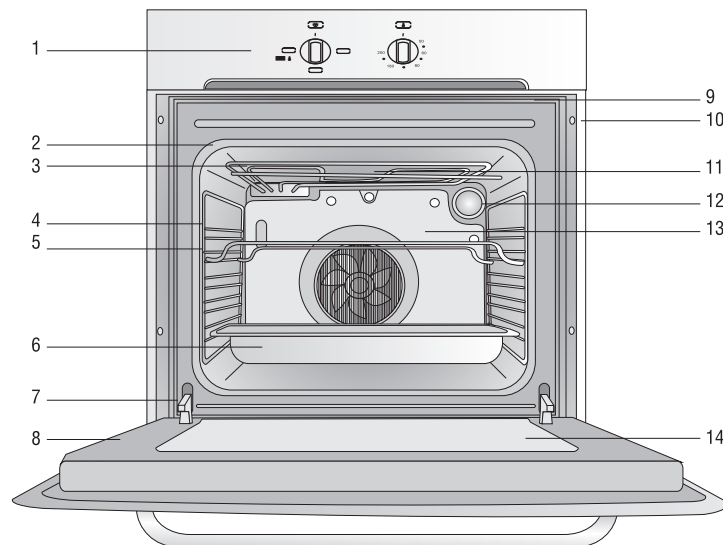
• Verifique também se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste Manual (pág. 6), bem como a voltagem disponível em sua residência.

• Depois de desembalar o forno, não deixe sacos plásticos, espumas de poliestireno e outros materiais ao alcance das crianças: todo o material utilizado para embalagem é reciclável e deve ser depositado em local apropriado e/ou encaminhado para que possa ser reciclado.

• Lembre-se de que modificar ou alterar as características do produto ou desrespeitar as indicações para sua instalação contidas neste Manual (como as distâncias mínimas, áreas livres etc.) pode ser perigoso, além de comprometer o correto desempenho e a vida útil de seu forno elétrico.

• Em caso de defeito, não tente consertar o forno elétrico sozinho: chame sempre o Serviço Autorizado da marca Arix. O produto só deve ser aberto ou desmontado por um técnico habilitado. Problemas causados pela intervenção de pessoas não credenciadas pela marca Arix não estão cobertos pela garantia.

• Como todo equipamento de cozinha, seu forno elétrico não deve ser utilizado por crianças.

2 Conheça o seu novo forno elétrico da marca Arix

1 - Painel de controle

2 - Borracha de vedação

3 - Elemento de aquecimento do grill (resistência superior)

4 - Trilhos laterais cromado para prateleira e bandeja

5 - Prateleira

6 - Bandeja aparadora de gordura/bandeja para assados

7 - Dobradiça da porta

8 - Porta do forno

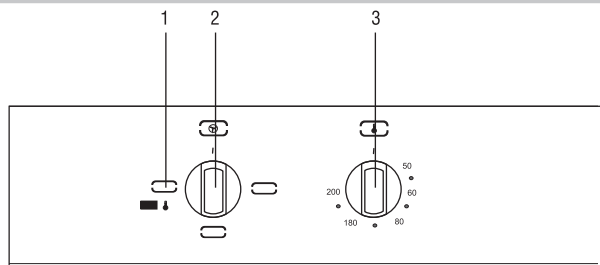
9 - Saída de ar

10 - Parafuso de fixação

11 - Base do grill

12 - Luz interna

13 - Fundo do forno

14 - Visor de vidro temperado da porta do forno

1 - Luz indicadora de aquecimento (se apaga quando a temperatura selecionada é atingida)

2 - Seletor de funções

3 - Seletor de temperatura (termostato)

Características técnicas	Outras informações
• Largura: 60 cm • Profundidade: 58 cm • Altura: 59,5 cm • Volume interno útil: 58 L • Área útil para cozimento: 1.300 cm² • Dimensões internas: • Prof: 39,5 cm; Larg: 47 cm; Alt: 34 cm • Consumo: 2,59 kW/h • Iluminação interna 1 x 25 W • Potência total: 2,593 kW	• Acabamento em inox (AISI 430) • Timer e programador eletrônico digital • Termostato de segurança • Temperatura máxima: 250° C • Potência máxima absorvida: 2,593 kW • Grill elétrico • Tensão (voltagem): 220 v/60 Hz

3 Segurança é fundamental

O seu forno elétrico da marca Arix foi projetado e construído para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para usufruir o produto com praticidade e segurança, é preciso ter alguns cuidados.

• Fornos geram grandes quantidades de calor e por isso merecem cuidados especiais. A porta do forno elétrico da marca Arix possui isolamento térmico que diminui sensivelmente a transmissão de calor para o lado externo. O mesmo sistema garante que o puxador da porta se mantenha em temperatura segura, mesmo após algumas horas de uso. Ainda assim, mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de seu forno sempre que ele estiver funcionando (leia também "Os pequenos na cozinha ", pág. 6).

• Nunca coloque as mãos diretamente sobre assadeiras, formas ou partes de seu forno que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. Testar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos pode provocar sérias queimaduras.

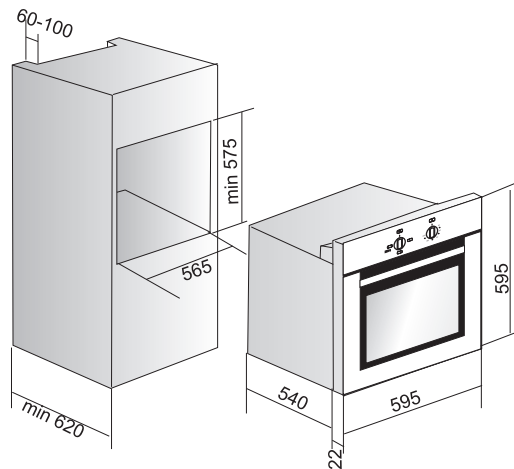
• Seu forno da marca Arix é equipado com uma bandeja removível de aço esmaltado projetada para conter o alimento que, eventualmente, transborde das formas e assadeiras ou escorra dos grelhados. Se perceber que uma assadeira transbordou, não tente limpar a bandeja ou outras partes internas do forno antes de se certificar de que tenham se esfriado. A bandeja também serve como uma assadeira: você pode usá-a, por exemplo, para assar pães de queijo.

• Seu forno elétrico da marca Arix é equipado com um sistema de segurança que interrompe a corrente elétrica para as resistências em caso de superaquecimento. Esse sistema é religado automaticamente assim que o forno volta à sua temperatura normal de funcionamento.

• Sua cozinha não deve ser totalmente vedada: é importante que haja ventilação, por janelas ou exaustores.

4 Os pequenos e a cozinha

Poucos lugares de uma casa são tão fascinantes para as crianças quanto a cozinha. Os aromas e ruídos característicos, que ultrapassam as portas daquele "ambiente mágico", levam com eles a promessa de quitutes e de alegria. Não há festa em casa que não passe por ali! Além disso, dentro daquela sala, costuma haver uma infinidade de objetos e máquinas diferentes, capazes de aguçar a curiosidade de qualquer futuro engenheiro, arquiteta, cientista, esportista, astronauta ou, claro, chefe de cozinha - rivalizando com o melhor dos games eletrônicos.
Por outro lado, poucos cômodos do nosso lar oferecem tantos perigos para as crianças. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios. Por isso, sempre que possível, procure dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos - sem, no entanto, apavorá-las. Explique, por exemplo, por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando e que só é seguro mexer em objetos na cozinha com a orientação e a supervisão de um adulto.
Recrutar os cozinheiros mirins para que ajudem no preparo de lanches, almoços de domingo etc., dando a eles tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos.

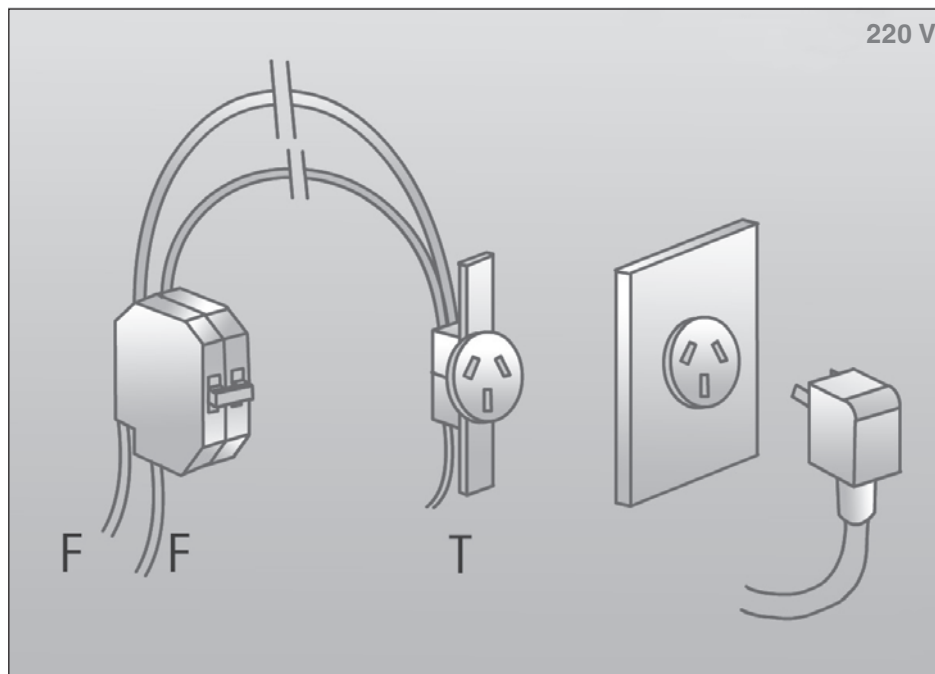
5 Chegou a hora de instalar

Como já mencionamos, é muito importante que a instalação de seu forno elétrico seja feita por um técnico qualificado e autorizado. Uma instalação malfeita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar à perda da garantia. Você encontra a relação completa de nossa Rede de Assistência Técnica no anexo deste Manual.
Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que a tensão (voltagem) disponível em sua casa é compatível com o produto - preparado para funcionar com 220 v /60 Hz.
A instalação pode ser feita em nichos montados em bancadas de granito, mármore, madeira ou metal que resistam a uma variação de temperatura de 70º C.
O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o forno deve incluir espaços e aberturas - nas partes inferior e traseira - para ventilação, de acordo com o indicado nas ilustrações.
A falta de ventilação prejudica o funcionamento do forno e provoca superaquecimento.

6 Como ligar a eletricidade

Para que o seu forno elétrico da marca Arix funcione corretamente, é necessário que ele esteja ligado de forma apropriada à corrente elétrica e que a tensão (voltagem) seja compatível. Como mencionado, o produto é oferecido exclusivamente em versão para 220 volts e 60 hertz.

A entrada de energia do forno está localizada do lado esquerdo, na parte de baixo, ao fundo. Por isso, recomendamos que a tomada de eletricidade que irá alimentar o produto esteja localizada à esquerda do espaço onde será embutido o forno, em um local de fácil acesso e afastada de qualquer instalação de gás. Essa tomada deve ser do tipo tripolar (com encaixe para plugue de três pinos, com o pino central sendo utilizado para o aterramento, conforme a NBR 5410).

A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo forno - não é seguro usar benjamins, tês, extensões ou qualquer outra forma de desdobramento do ponto de energia. Improvisações desse tipo são perigosas e podem levar à perda da garantia.

Atenção!
Seu forno elétrico não vem equipado de fábrica com um plugue para conexão elétrica. O plugue indicado é o do tipo tripolar (de três pinos) para 20 amperes. É necessário que seja instalado um disjuntor de 15 amperes exclusivo para o forno e também é muito importante que o produto seja corretamente aterrado. Assim você estará protegido contra choques elétricos e evitará danos ao seu forno.

7 Colocação do forno no nicho

A instalação no nicho é rápida: o forno é encaixado na bancada, sendo fixado por quatro parafusos de rosca soberba (rosca de 4 mm de diâmetro x 20 mm de altura x 7 mm de cabeça). As roscas (encaixes) para os parafusos estão em ambas as laterais do forno. Como já mencionamos, é fundamental que exista espaço livre no fundo do nicho (de 8,50 a 9,00 cm entre o fundo e a parede), bem como as distâncias indicadas nas ilustrações deste Manual. A falta de ventilação impede o correto funcionamento do forno, provocando superaquecimento e seu desligamento temporário. Danos provocados pela instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

Para encaixar o forno no nicho, não permita que se utilize a porta como alça para levantar o produto: nas laterais do forno, há reentrâncias especialmente desenhadas para facilitar esta operação sem provocar danos ao produto.

Pelo mesmo motivo, quando a porta do forno estiver aberta, não a utilize para apoiar pratos, assadeiras ou qualquer tipo de objeto.

8 Vamos testar

Logo que a instalação estiver terminada, peça ao técnico que faça um teste completo do forno elétrico. Antes de iniciar esse teste, certifique-se de que não há restos de embalagem ou fitas adesivas no interior do forno.

Todas as resistências e acessórios utilizados nas configurações oferecidas - resistência inferior, *grill*, luz e ventilador do forno - devem funcionar corretamente.

Calor insuficiente e funcionamento parcial das resistências e acessórios podem ter como causa voltagem ou carga insuficiente. Uma vez ligado, com o termostato ajustado para 200º C, o forno deve atingir essa temperatura em até dez minutos. Se isso não acontecer, o técnico deve se certificar de que a voltagem de sua casa é adequada para o forno (220 v/60 Hz). Se após alguns minutos de uso do forno os disjuntores se desarmarem ou os fusíveis se queimarem na caixa de controle de sua casa, é provável que as instalações não sejam apropriadas para o consumo de energia do produto. Será necessário redimensionar as instalações, verificando a bitola dos fios, as especificações dos disjuntores e a carga fornecida pela companhia de eletricidade à sua casa ou condomínio. Em caso de insuficiência de carga, será necessário pedir um aumento de fornecimento à companhia de eletricidade.

Atenção!
Sempre que for manusear acessórios, colocar ou retirar assadeiras do forno, utilize luvas térmicas

9 Antes de usar pela primeira vez

O forno elétrico da marca Arix já está instalado e você não vê a hora de começar a cozinhar, não é mesmo? Porém, antes disso é importante fazer uma limpeza rápida. Desligue o forno da tomada (ou desarme seu disjuntor) e faça essa limpeza utilizando um pano limpo e macio ou uma esponja macia e detergente neutro (mais dicas sobre limpeza na pág. 12).
Depois, religue o forno na tomada e o coloque para funcionar, regulado para sua temperatura máxima, por cerca de 20 minutos. Isso fará com que qualquer resíduo de graxa, óleo ou outro produto que possa ter restado do processo de fabricação seja totalmente eliminado, evitando a presença de outro aroma ou paladar diferentes dos da deliciosa receita que você irá preparar quando inaugurar seu novo forno

10 Vamos cozinhar?

Forma ou assadeira e ingredientes à mão? Descubra a configuração e a temperatura mais adequadas para o alimento e a receita que você vai preparar. Com resistências nas partes inferior e superior (grill), seu forno elétrico da marca Arix oferece distintas opções de utilização.
Antes de acionar o forno, coloque a prateleira (grelha) e/ou a bandeja aparadora nas posições apropriadas.
Então selecione a temperatura desejada e a função mais apropriada para sua receita.

10.1 Confira as funções de seu forno elétrico

Desligar o forno

Grill + resistência inferior

Especialmente indicado para assados. Pode ser usado, inclusive, para grandes cortes de carne, aves etc.

Grill

Grelha e gratina alimentos. Indicado para o preparo de pratos que precisam ser tostados ou dourados apenas superficialmente, sem afetar a parte interna do alimento. Ideal para pratos com pouca espessura, como bifes, costeletas, filéd de peixe e torradas, por exemplo. É também uma boa opção para assar ou aquecer pequenas quantidades de comida. Você pode ajustar o termostato entre 50 e 250º C.

Atenção!
Durante a utilização do forno com a função grill, a porta deve ser mantida fechada.

Resistência inferior

Especialmente indicada para assar ou aquecer alimentos já preparados. Você pode ajustar o termostato entre 50 e 250º C. Pode ser usada para ajudar o crescimento de massas em repouso (como a de pão), desde que ajustada para uma temperatura compatível (baixa).

Observação
A luz interna permanecerá acesa durante o cozimento em qualquer uma das funções selecionadas.

10.2 tabela de funções e tempos de cozimento

Alguns pratos que você pode preparar com seu forno elétrico Arix, funções e tempos de cozimento.

Prato	Posição da prateleira	Função	Temperatura ºC	Tempo min
Pastelão	3	Grill + resist. inf.	180-200	45-50
Torta de vegetais	2	Grill + resist inf.	190-210	55-60
Batatas assadas	3	Grill + resist. inf.	180-200	60-55
Pizza	3	Grill + resist. inf.	190-210	20-25
Quiche	2	Grill + resist. inf.	180-200	45-50
Salmão (em papel)	3	Grill + resist. inf.	180-200	20-25
Truta	2	Grill + resist. inf.	190-210	20-25
Linguado	3	Grill + resist. inf.	170-190	15-20
Leitão	3	Grill + resist. inf.	190-210	75-80
Coelho	3	Grill + resist. inf.	180-200	60-65
Carne de vaca (1,5 kg)	3	Grill + resist. inf.	170-190	35-40
Galinha	3	Grill + resist. inf.	190-210	50-55
Roast beef	3	Grill + resist. inf.	190-210	35-40
Torta (massa leve)	2	Grill + resist. inf.	170-190	35-40
Pudim	1	Grill + resist. inf.	160-170	60-65
Biscoitos	3	Grill + resist. inf.	160-180	20-25
Tortinhas (cup cakes)	2	Grill + resist. inf.	160-180	25-30

Prato	Posição da prateleira	Função	Temperatura ºC	Tempo min
Maçãs assadas	2	Grill + resist. inf.	180-200	35-40
Torta de maçã	2	Grill + resist. inf.	170-190	50-55
Cheesecake	2	Grill + resist. inf.	180-200	45-50

11 Funcionamento

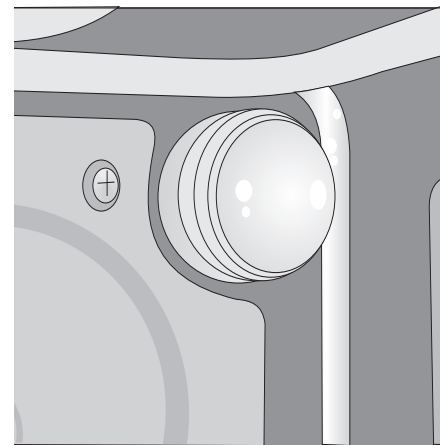
Localize a opção que deseja usar no botão de acionamento, à direita, por meio das figuras no painel. Com o outro botão, à esquerda, selecione a temperatura desejada (é aconselhável preaquecer o forno antes de nele colocar os alimentos que irá preparar - a luz de aviso junto ao seletor de temperatura irá se apagar assim que a temperatura escolhida for alcançada). Ao término do cozimento, retorne os botões de função e de temperatura para a posição "desligado"

12 A luz do forno

Seu forno elétrico é equipado com iluminação interna para que você possa controlar o andamento das receitas que estiver preparando. A lâmpada, de 25 W, está localizada na parte superior direita, ao fundo do forno. Se a lâmpada não se acender, verifique se há corrente elétrica. Se houver, é provável que você tenha de substituir essa lâmpada. Utilize sempre lâmpadas especiais para forno, conforme as especificações e que estejam de acordo com a voltagem (220 v) de seu forno.

Para substituir a lâmpada do forno, siga os passos abaixo.

1 - Desligue o forno da tomada ou desligue o seu disjuntor.
2 - Certifique-se de que o interior do forno está frio.
3 - Desatarraxe a lente protetora da lâmpada.
4 - Desatarraxe e retire a lâmpada queimada, substituindo-a por uma nova.
5 - Recoloque a lente protetora

Atenção!
A lâmpada só se apaga quando o forno é desligado.

13 Alguns conselhos importantes

• Só utilize assadeiras e formas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem se queimar, derreter ou rachar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou interferindo no sabor dos pratos. E podem até representar perigo a sua saúde ou provocar acidentes.

• Antes de usar o seu forno elétrico, verifique se a prateleira (grelha) e/ou bandeja estão firmes e perfeitamente encaixadas nas laterais.

• Escolha o tamanho e o formato certos de assadeira ou forma para a receita que irá preparar.

• Antes de colocar o alimento para assar, preaqueça o forno por alguns minutos para que ele atinja a temperatura desejada (para uma temperatura de 200º C, são necessários dez minutos). No entanto, quando o alimento apresenta bastante gordura você não precisa fazer esse aquecimento prévio.

• Para assar carnes congeladas, reduza a temperatura em cerca de 20º C em relação à receita original para carne fresca e aumente o tempo de cozimento em 15 minutos.

• Evite bater com as formas e assadeiras sobre as prateleiras para não danificá-las, e tenha o mesmo cuidado com a bandeja coletora de gordura e as demais partes do forno. Do mesmo modo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento das peças.

14 Hora da limpeza

Manter seu forno elétrico da marca Arix sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, é muito importante para que ele tenha uma longa vida em sua cozinha. Por ter suas partes externas, prateleiras e suportes internos fabricados em aço inox ou cromado, e os demais componentes revestidos com esmalte de alta resistência, ele está protegido contra a corrosão. Ainda assim, é preciso ter alguns cuidados especiais. Vamos a eles.

• Antes de começar, desligue o disjuntor que foi instalado exclusivamente para o forno.

• Se possível, limpe seu forno sempre que terminar de utilizá-lo. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente: desse modo, a película de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará solta e será fácil removê-la. Depois de o forno esfriar completamente, essa fina camada de gordura tende a se transformar em uma crosta mais consistente, difícil de limpar.

• Para limpar as partes não cromadas, use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com solução com base de amoníaco. Se não conseguir eliminar todas as manchas, coloque um pano embebido em amoníaco puro no fundo do forno, feche a porta e aguarde por pelo menos **30 minutos.**

Passados pelo menos 30 minutos, remova o pano e lave o forno com água quente e detergente neutro, enxágue e seque muito bem.

• Para limpar as partes externas de aço, use um pano macio com água e detergente neutro. Não utilize nenhum tipo de produto abrasivo.

• Para manter seu forno elétrico como novo, limpe as suas partes externas com detergente neutro e um pano bem macio uma vez por semana. Em seguida, aplique um produto específico para limpeza de inoxidáveis, sem abrasivo ou vaselina líquida, sobre as partes de inox.
• Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos de alimentos sobre as partes de inox, remova-os o quanto antes, pois alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.
• Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador do forno.
• Tenha especial cuidado ao limpar o painel do forno elétrico e as serigrafias com as indicações de recursos e temperaturas. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (importante: jamais utilize produtos abrasivos) e seque bem. Evite esfregar as serigrafias

Atenção!
Ao lidar com amoníaco ou produtos de limpeza semelhantes, utilize sempre luvas de borracha e mantenha o ambiente bem ventilado, pois o amoníaco é tóxico. Sempre siga as instruções contidas na embalagem desse produto.

15 Os problemas mais comuns e suas soluções

Algumas falhas no funcionamento do forno elétrico podem ter como causa a interrupção do fornecimento de energia. Veja a seguir quais são esses problemas mais comuns e como resolvê-los. Para solucionar problemas diferentes dos aqui apresentados, dentro ou fora do período de garantia, procure a Assistência Técnica da marca Arix.

Ocorrência	Possível causa
As resistências não funcionam.	Verifique se há eletricidade em sua cozinha, se o plugue está ligado à tomada e se o aparelho está ligado à tensão correta (220 v).
O forno se desliga sozinho antes do tempo programado.	Verifique se não ocorreu superaquecimento.
O forno não atinge a temperatura estipulada.	Verifique se há energia elétrica em sua cozinha, se o cabo de força está corretamente ligado à tomada, se o disjuntor destinado ao forno está ligado e se a tensão da corrente elétrica está correta (220 v/60 Hz).
A lâmpada do forno não se acende.	Verifique se há energia e se o forno está ligado à tomada. Se estiver, troque a lâmpada do forno.

16 Assistência técnica

A Arix possui uma grande rede de serviço autorizado, treinada com rigor e autorizada a atender aos seus clientes com total competência. Insistimos que qualquer serviço de montagem, regulagem ou reparo em nossos produtos deve ser realizado exclusivamente por esses técnicos. Você encontra a relação completa do Serviço Autorizado Arix no Brasil no encarte que acompanha este Manual ou no nosso site (www.arix.com.br).

Anote aqui suas receitas

Anote aqui suas receitas

17 Garantia

O seu produto Arix é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, sendo:

• três primeiros meses: garantia legal;

• nove últimos meses: garantia adicional concedida pela FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

A garantia consiste da troca de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos constatados, pelo fabricante ou o serviço de assistência técnica credenciado pelo mesmo, como sendo de fabricação.

Durante o prazo de vigência, o produto contará com assistência técnica do Serviço Autorizado Falmec.

As garantias legal e/ou adicional ficam automaticamente invalidadas se:

• o uso não for exclusivamente doméstico;

• na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;

• na instalação, as condições hidráulicas, elétricas ou de gás não forem compatíveis com as especificações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;

• na utilização do produto, não forem observadas as recomendações do Manual de Instruções;

• o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas por FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.;

• houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou adicional não cobrem:

• despesas com a instalação por pessoas e/ou entidades não credenciadas pela FALMEC DO BRASIL;

• despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela FALMEC DO BRASIL;

• despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, instalações hidráulicas, de gás, alvenaria, aterramento, esgoto etc;

• falhas no funcionamento decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás da residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores aos limites estabelecidos no Manual de Instruções;

• serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

• falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência em seu interior, de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

• transporte do produto até o local definido da instalação;

• produtos ou peças que tenham sido danificados em função de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;

• despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo taxa de visita do técnico, que determine que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por este Termo de Garantia.

A garantia adicional não cobre:

• deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Falmec, o qual poderá cobrar taxa de deslocamento do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida por FALMEC DO BRASIL;

• peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, ou consumíveis, peças móveis e/ou removíveis em uso normal, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças, além das consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além daquelas explícitas neste Termo de Garantia.

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. reserva-se o direito de modificar as características técnicas, estéticas e de funcionamento de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados em território brasileiro.

É importante que este Manual e o Termo de Garantia dele constante sejam preservados junto com a Nota Fiscal de compra do produto.

FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.